SILVERCREST®

EDELSTAHL-FRITTEUSE SEF3 2000 A1

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

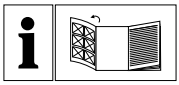
(GB)

STAINLESS STEEL DEEP FRYER

Operating instructions

IAN 102462

(DE) (AT)



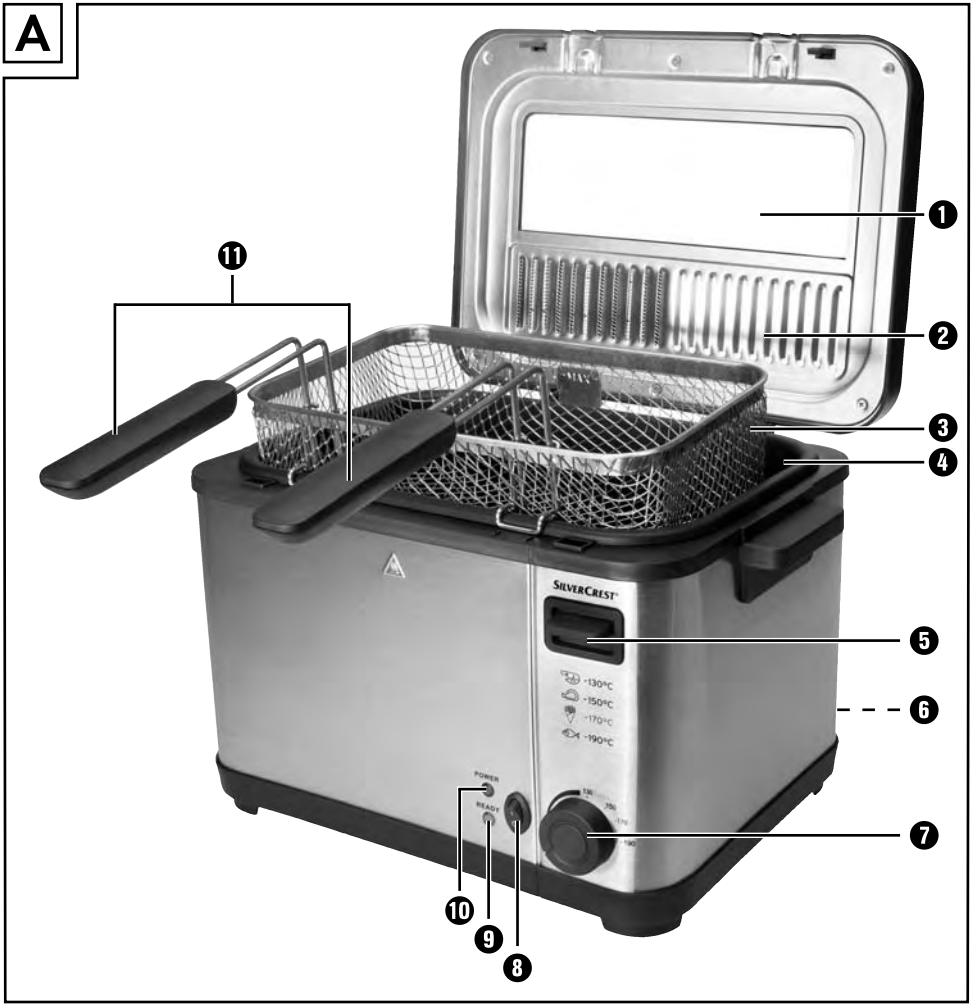
(DE) (AT) (CH)

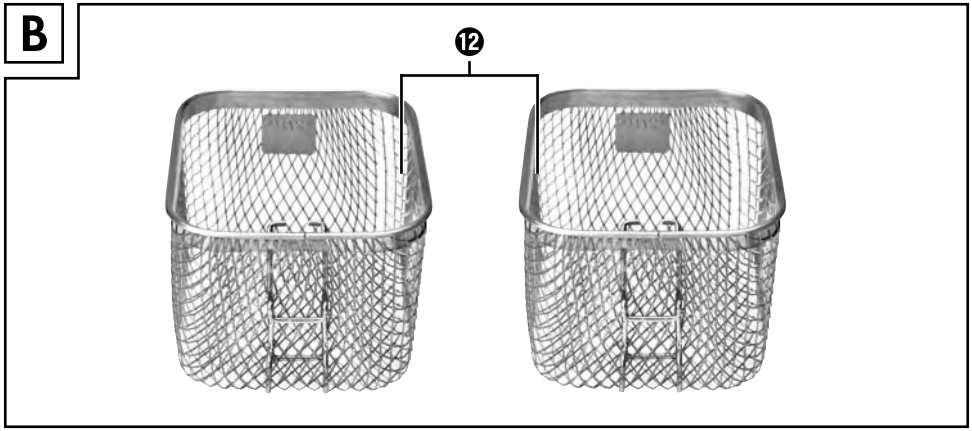
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

(GB)

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB	Operating instructions	Page	21


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
SILVERCREST
POWER
READY
+130°C
+150°C
+170°C
+190°C


B
12

DE
AT
CH

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 2
Lieferumfang 3
Entsorgung der Verpackung 3
Gerätebeschreibung / Zubehör 4
Technische Daten 4
Sicherheitshinweise 5
Vor dem ersten Gebrauch 7
Acrylamidarme Zubereitung 7
Frittieren 8
Vorbereitungen 8
Lebensmittel frittieren 10
Festes Frittierfett 11
Nach dem Frittieren 12
Frittierfett wechseln 12
Reinigung und Pflege 13
Lagerung 14
Tipps 14
Pommes frites selbst gemacht 14
Tiefkühlkost 15
Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 15
Gesunde Ernährung 16
Tabelle Frittierzeiten 17
Fehlerbehebung 18
Anhang 18
Gerät entsorgen 18
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung 19
Importeur 19
Garantie 19
Service 20

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

DE
AT
CH

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Edelstahl-Fritteuse
- 3 Frittierkörbe
- 2 Haltegriffe
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- ► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

DE
AT
CH

Gerätebeschreibung / Zubehör

❶ Sichtfenster
❷ Permanent-Metallfilter
❸ Frittierkorb (groß)
❹ Frittier-Behälter
❺ Entriegelungstaste Deckel
❻ Kabelaufwicklung
❼ Temperaturregler
❽ Ein-/Aus-Schalter
❾ Kontrollleuchte Ready
❿ Kontrollleuchte Power
⓫ Haltegriffe
⓬ Frittierkörbe (klein)

Technische Daten

Netzspannung	230 V ~, 50 Hz
Nennleistung	2000 W
Fassungsvermögen Öl	ca. 4 Liter
Fassungsvermögen festes Fett	ca. 3,5 kg

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~, 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Gerät sollte in einer stabilen Lage mit den Handgriffen aufgestellt werden, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Schmelzen Sie Fettblöcke niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur, die entsteht, solange das Fett noch nicht das Heizelement bedeckt, kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Achtung! Heiße Oberfläche!

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen der Fritteuse!

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet. Ansonsten kann das Gerät überhitzen.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

Vor dem ersten Gebrauch

1) Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln durch Reaktionen mit Aminosäuren verstärkt gebildet wird. Bei Temperaturen von mehr als 175°C steigt die Bildung von Acrylamid sprunghaft an.

Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170°C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

DE
AT
CH

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett".

Vorbereitungen

1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

HINWEIS

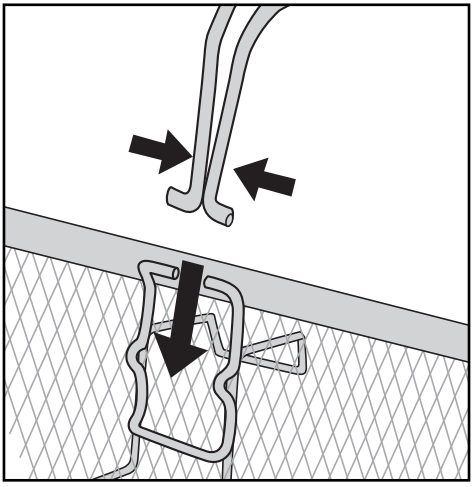
► Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2) Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❻.

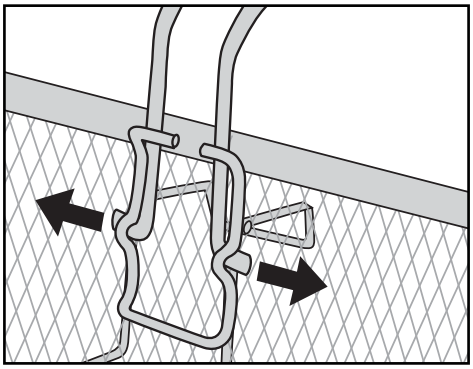
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺. Der Deckel springt auf.

4) Nehmen Sie die Frittierkörbe ❸/⓬ heraus und befestigen Sie die Haltegriffe ⓫ entweder an den beiden kleinen Frittierkörben ⓬ oder am großen Frittierkorb ❸:

   – Drücken Sie die Stäbe des Haltegriffs ⓫ etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb ❸/⓬ schieben lassen:



– Lösen Sie dann die zusammengedrückten Stäbe des Haltegriffs ⓫, so dass die Haltebolzen durch die Ösen ragen:



– Der Haltegriff ⓫ sitzt nun fest am Frittierkorb ❸/⓬ .
– Verfahren Sie mit dem zweiten Haltegriff genauso.

HINWEISE

► Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als „nicht schäumend" gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

► Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

5) Befüllen Sie den trockenen und leeren Frittier-Behälter ❹ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 4 l Öl oder ca. 3,5 kg festes Fett).

HINWEIS

► Füllen Sie nie mehr Fett oder Öl als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Frittier-Behälter ❹ ein.

6) Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

► Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

7) Setzen Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) wieder ein.

8) Schließen Sie den Deckel.

DE
AT
CH

Lebensmittel frittieren

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Betreiben Sie die Fritteuse niemals ohne Öl/Fett!

HINWEIS

► Sie können entweder den großen Frittierkorb ❸, beide kleinen Frittierkörbe ⓬ oder nur einen der kleinen Frittierkörbe ⓬ in das Gerät einhängen, um Lebensmittel zu frittieren.
Beispielhaft wird hier nur der große Frittierkorb ❸ beschrieben. Verfahren Sie mit den kleinen Frittierkörben ⓬ genauso.

1) Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter ❽ ein. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.

2) Drehen Sie den Temperaturregler ❼ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte Ready ❾ auf.

HINWEIS

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder im Kapitel „Tabelle Frittierzeiten“ in dieser Bedienungsanleitung. Eine grobe Orientierung, welche Lebensmittel bei welcher Temperatur frittiert werden sollten, geben Ihnen die Abbildungen auf der Vorderseite der Fritteuse:

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	130°C
	Hühnchen	150°C
	Pommes Fites (frisch)	170°C
	Fisch	190°C

Die genannten Werte sind nur Orientierungshilfen. Die Temperatur kann je nach Beschaffenheit und persönlichem Geschmack variieren!

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Der Deckel und die Fritteuse sind während des Frittiervorganges sehr heiß. Fassen Sie daher während des Frittiervorganges nur die Griffe an! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie am Besten Topfhandschuhe.

3) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Seien Sie vorsichtig beim Befüllen des Frittierkorbes ❸! Dieser ist sehr heiß!

4) Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ aus der Fritteuse. Geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ❸ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ oder bis max. 1 kg mit Frittiergut gefüllt sein. Beachten Sie jedoch auch immer die auf der Verpackung des Frittierguts angegebene Frittiermenge!

5) Senken Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig in das heiße Öl oder Fett ab.

6) Schließen Sie den Gerätedeckel.

HINWEIS

► Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittierfett benutzen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass die Beschichtung des Frittier-Behälters ❹ nicht beschädigt wird!

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❽ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf 130 °C. Die Kontrollleuchte Power ❿ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die Kontrollleuchte Ready ❾ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

DE
AT
CH

Nach dem Frittieren

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

► Fassen Sie niemals den Frittierkorb ❸ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ❸ nur an den Haltegriffen ⓫ aus der Fritteuse!

1) Wenn das Frittiergut fertig ist, drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺, so dass der Deckel aufspringt.
2) Heben Sie den Frittierkorb ❸ an und hängen Sie ihn an den Rand des Gerätes, so dass überschüssiges Fett abtropfen kann.
3) Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
4) Wenn das Frittiergut abgetropft ist, heben Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig aus der Fritteuse.
5) Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!).

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen, oder anderen Frittier-Behältern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl zu entfernen.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

1) Drücken Sie die Entriegelungstaste Deckel ❺ und nehmen Sie den Deckel ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
3) Fassen Sie das Gerät an den seitlichen Griffen an und gießen Sie das Öl oder Fett über eine der Ecken in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Benutzen Sie dafür am Besten einen Trichter.

HINWEIS

In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt, solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.

4) Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
5) Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren“ beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

► Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

► Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

⚠ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

► Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1) Öffnen Sie den Gerätedeckel so weit wie möglich, drücken Sie ihn ein wenig nach hinten und ziehen Sie ihn dann nach oben aus den Scharnierhalterungen heraus.
2) Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬).

■ Die Frittierkörbe ❸/⓬ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet. Nehmen Sie hierfür jedoch die Haltegriffe ⓫ ab.

■ Reinigen Sie die Haltegriffe ⓫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.

■ Reinigen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach, so dass keine Spülmittelreste mehr im Frittier-Behälter ❹ haften. Trocknen Sie das Gehäuse und den Frittier-Behälter ❹ gut ab.

- Reinigen Sie den Gerätedeckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie diesen dann mit klarem Wasser ab.
  Trocknen Sie den Gerätedeckel gut ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
  Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!

3) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Lagerung

1) Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Griffe am Gehäuse.
2) Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❻ an der Rückseite des Gerätes und fixieren Sie es mit dem Kabelclip.
3) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende“ oder „vorwiegend festkochende“ Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
  - erst 10 - 14 Minuten bei ca. 150°C dann 3 - 4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut darf maximal bis Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) gefüllt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.
- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf ca. 150°C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❸.
- Senken Sie den Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) in das Fett ab und schließen Sie den Deckel.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden.
Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur frittiert werden müssen, und wie viel Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150°C	3 - 5 Minuten
Schweinekotteletts (paniert)	150°C	15 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150°C	10 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine / mittlere Stücke)	150°C	8 - 18 Minuten
Pommes frites (frisch)	150°C / 170°C	10 - 14 Minuten / 3 - 4 Minuten
Pommes frites (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	130°C	3 - 5 Minuten
Pilze	170 - 190°C	5 Minuten

HINWEIS

- Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.
- Der Frittierkorb ❸ (oder die kleinen Frittierkörbe ⓬) darf/dürfen höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren mit Frittiergut gefüllt sein.

DE
AT
CH

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. oder Die Kontrollleuchte Power ⑩ leuchtet nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Ein-/Aus-Schalter ❽ wurde nicht betätigt.	Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ❽.
	Das Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❽ aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Warten Sie, bis das Gerät sich abgekühlt hat.
Die Kontrollleuchte Ready ❾ leuchtet nicht.	Die eingestellte Temperatur des Öles / Fettes ist noch nicht erreicht.	Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Anhang

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC.

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
AT
CH

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 102462

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 102462

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 102462

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Contents

Introduction 22
Intended use 22
Package contents 23
Disposal of packaging materials 23
Description of appliance/attachments 24
Technical data 24
Safety guidelines 25
Before initial use 27
Low-acrylamide cooking 27
Deep frying 28
Preparation 28
Frying foods 30
Solid cooking fats 31
After deep-frying 32
Changing the cooking oil or fat 32
Cleaning and care 33
Storage 34
Tips 34
Home-made chips 34
Deep-frozen foods 35
How to prevent unwanted after-taste 35
Healthy nutrition 36
Table – frying times 37
Troubleshooting 38
Appendix 38
Disposal of the appliance 38
Notes on the EC Declaration of Conformity 38
Importer 39
Warranty 39
Service 39

GB

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

GB

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern, high-quality product. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods in domestic households. This appliance is intended solely for use in private homes. Do not use it for commercial purposes.

Use the appliance only in dry places, and never use it outdoors.

⚠ WARNING

Danger if not used for the intended purpose!

The appliance may pose a hazard if it is not used for its intended purpose and/or if it is used for any other purpose.

- ► Use the appliance only for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ► Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Stainless Steel Deep Fryer
- 3 frying baskets
- 2 handles
- Operating instructions

1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

NOTE

- ► Check the consignment for completeness and for signs of visible damage.
- ► If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline (see the chapter ***Service***).

Disposal of packaging materials

The packaging protects the device from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the materials cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials which are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- ► If possible, keep the original packaging of the appliance during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

GB

Description of appliance/attachments

❶ Viewing window
❷ Permanent metal filter
❸ Frying basket (large)
❹ Frying container
❺ Lid release button
❻ Cable spool
❼ Temperature control
❽ On/Off switch
❾ Control lamp Ready
❿ Control lamp Power
⓫ Handles
⓬ Frying basket (small)

Technical data

Mains voltage	230 V ~, 50 Hz
Rated power	2000 W
Capacity for cooking oil	approx. 4 litres
Capacity for solid fats	approx. 3.5 kg

GB

Safety guidelines

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Connect the appliance to a mains socket with a mains voltage of 230 V ~, 50 Hz.
- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified specialist technician or our Customer Service department.

Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance must not to be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.
- Cleaning and maintenance may not be carried out by children.
- Provide a stable location for the appliance.
- Do not operate the appliance if it has fallen down or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

GB

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not use the appliance near hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.

Caution! Hot surface!

Never use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite if overheated. Change the oils or fats regularly. In the case of a fire, remove the plug from the mains power socket and smother the burning fat or oil with a blanket.

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

Before initial use

1) Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter "Cleaning").

Low-acrylamide cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The formation of acrylamide increases dramatically at temperatures of more than 175 °C.

You should therefore avoid frying foodstuffs with a high starch content, for example chips, at temperatures above 170 °C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

Deep frying

We recommend cooking oil or liquid cooking fat for use in this deep fat fryer. You can also use solid cooking fats. Read the chapter "Solid cooking fats" for more information.

GB

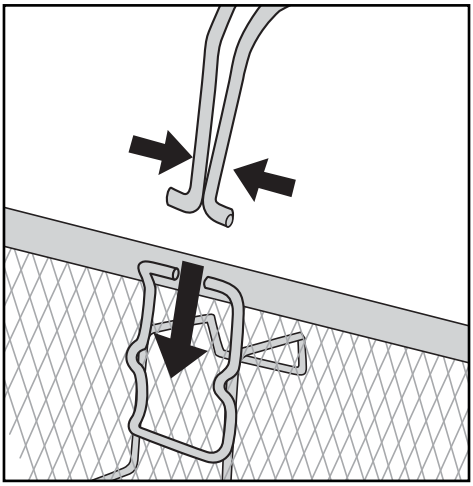
Preparation

1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

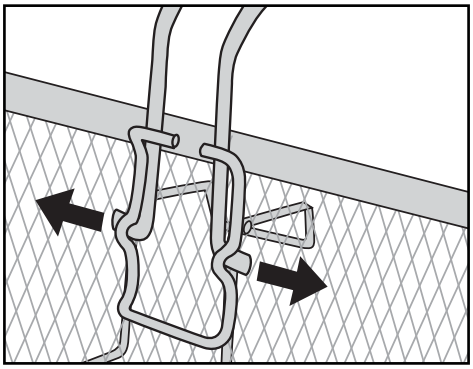
NOTE

► If you wish to place the deep fat fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.

2) Unwind the entire length of the power cable from the cable spool ❻.
3) Press the lid release button ❺. The appliance lid flips open.
4) Remove the frying baskets ❸/⓬ and attach the handles ⓫ either to the two small frying baskets ⓬ or the large frying basket ❸:
   – Press the rods of the handle ⓫ together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket ❸/⓬:



– Loosen your grip on the compressed rods on the handle ⓫ so that the holding pins project into the holes:



– The handle ⓫ now sits securely on the frying basket ❸/⓬.
– Proceed in the same way with the second handle.

TIPS

► Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.

► Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.

5) Fill the dry and empty frying container ❹ with cooking oil, liquid or molten fat (about 4 litres of oil or about 3.5 kg of solid fat).

NOTE

► When filling the frying container ❹ with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

6) Insert the mains plug into the mains power socket.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

► The power cable must not come into contact with the hot parts of the deep fat fryer. Risk of electric shock!

7) Replace the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬).

8) Now close the lid.

GB

Frying foods

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Never operate the deep fat fryer without oil/fat!

NOTE

► You can either suspend the large basket ❸, both small frying baskets ⓬ or just one of the small frying baskets ⓬ in the appliance to fry food. In the example described here, only the large frying basket ❸ is used. Proceed in exactly the same way when using the small frying baskets ⓬.

1) Switch on the deep fat fryer using the On/Off switch ❽. The Power control lamp ❿ lights up.
2) Turn the temperature control ❼ to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp ❾ lights up.

NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the frying times table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

Symbol	Food	Temperature
	Prawns	130 °C
	Chicken	150 °C
	Chips (fresh)	170 °C
	Fish	190 °C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on the properties of the foods and personal taste!

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles during deep-frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

3) Press the lid release button ❺.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Take care when filling the frying basket ❸! It will be extremely hot!

4) Lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket ❸ can be filled up to the MAX. fill level marked on the inside of the frying basket ❸ or with up to 1 kg of food for frying. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!

5) Carefully lower the frying basket ❸ into the hot oil or fat.

6) Close the lid of the appliance.

NOTE

► The frying process can be monitored through the viewing window ❶ in the lid of the appliance.

Solid cooking fats

To prevent fat from spraying and the appliance from becoming too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.

If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the coating of the frying container ❹.

- To melt the fat, switch on the appliance using the On/Off switch ❽ and set the temperature control ❼ to 130 °C. The Power control lamp ❿ lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp ❾ may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

GB

After deep-frying

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

► Never touch the frying basket ❸ directly after frying. It will be extremely hot! Lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer only by the handles ⓫!

1) When the fried food is ready, press the lid release button ❺ so that the lid pops open.
2) Lift the frying basket ❸ and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
3) Press the On/Off switch ❽. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.
4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket ❸ out of the deep fat fryer.
5) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

Changing the cooking oil or fat

Do not change the oil until it has completely cooled down. Solid fats must still be in a slightly liquid state so that they can be poured.

1) Press the lid release button ❺ and remove the lid (see chapter "Cleaning and care").
2) Remove the frying basket ❸.
3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via one of the corners into suitable containers, e.g. bottles. Preferably use a small funnel to do this.

NOTE

The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in the normal household refuse is often prohibited. Make enquiries at your local community or town administration office about suitable disposal methods.

4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter "Cleaning and care".
5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter "Deep frying".

Cleaning and care

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- Under no circumstances may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING – RISK OF BURNS!

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

1) Open the appliance lid as far as possible, push it backwards a little and then pull it upwards and off its hinge supports.
2) Remove the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬).

- The frying baskets ❸/⓬ can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers. However, remove the handles ⓫ beforehand.
- Clean the handles ⓫ in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.
- Clean the housing and the frying container ❹ with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container ❹. Dry the housing and the frying container ❹ thoroughly.

GB

- Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water.
  Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water still inside the lid can drain away.
  Be aware that the lid must be completely dry before re-use!

3) Dry all parts well before reassembly.

Storage

1) Lift or carry the appliance using the side handles on the housing.
2) Wind the cable around the cable spool ❻ on the rear of the appliance and fasten it with the cable clip.
3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are "floury" or "primarily waxy".
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
  - first for 10–14 minutes at 150 °C then for 3–4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Deep-frozen foods

Deep-frozen foodstuffs (-16 °C to -18 °C) cool the oil or fat to a considerable extent, because of this they do not cook fast enough and may also soak up too much oil or fat. To avoid this, proceed as follows:

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬) to more than the Max. fill level marked on the inside of the frying basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control ❼ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the food to be deep-fried.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

How to prevent unwanted after-taste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are later deep-fried in the same oil or fat.

Proceed as follows to obtain neutral-tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 150 °C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley in the frying basket ❸.
- Lower the frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬ into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy nutrition

GB

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently.
Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips, and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. Should these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150 °C	3–5 minutes
Pork chops (breaded)	150 °C	15–25 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150 °C	10–18 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150 °C	8–18 minutes
Chips (fresh)	150 °C/170 °C	10–14 minutes / 3–4 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's detailing	see manufacturer's detailing
Scampi (fresh)	130 °C	3–5 minutes
Mushrooms	170 °C–190 °C	5 minutes

NOTE

- Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 300 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- The frying basket ❸ (or the small frying baskets ⓬) must not be filled to more than the Max. fill level marking.

GB

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working. or The Power control lamp ⑩ does not light up.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The On/Off switch ❽ has not been activated.	Press the On/Off switch ❽.
	The thermal cut-out has been triggered.	Switch the device off at the On/Off switch ❽ and disconnect the mains power plug from the mains power socket. Wait until the appliance has cooled down.
The Ready control lamp ❾ does not light up.	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Appendix

Disposal of the appliance

Under no circumstances should you dispose of the appliance in normal household waste.
This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility. Please observe applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the guidelines of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Directive for Low Voltage Appliances 2006/95/EC and the ERP Directive 2009/125/EC.

The complete Declaration of Conformity, in its original form, is available from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

You are provided a 3-year warranty on this appliance, valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- This warranty is valid only for material or manufacturing faults, not for transport damage, parts subject to wear and tear or for damage to fragile parts, e.g. switches.

This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in the case of misuse or improper handling, use of force and interventions which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty.
The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs effected after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 102462

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update:
07 / 2014 · Ident.-No.: SEF32000A1-062014-2

IAN 102462